

## 特選和会席(六月)

### 先付け

とうきび豆腐

### 前菜

おくら流し

鰻三色博多

トマトチーズ

枇杷コンポート

雲丹琥珀寄せ

### 郷土料理

いか人参

鯨山椒漬け

馬刺し

### 吸い物

こづゆ

### 造り

五点盛り

### 蒸し物

小田巻蒸し

鱧 梅肉

### 焼き物

鮎オイル焼き

玉葱梅漬け

味噌おねば 蓼葉

### 陶板焼き

福島牛 エゴマ豚

玉葱 南瓜 茄子

パプリカ アスパラ

ズッキーニ

トマトポン酢

### 煮物

季節の煮物

### ご飯

とうもろこし枝豆ご飯

鶏そぼろ

又はまぐろそぼろ

### 止め椀

焼き茄子と厚揚げの

味噌仕立て

### 香の物

季節のお漬物

### 水菓子

白桃プリン

アイス又はタルト

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。ご了承下さいませ。

裏磐梯レイクリゾート

和食統括 多田 義男